



**Steve Troxler**  
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture  
and Consumer Services  
*Food and Drug Protection Division*

**Joseph W. Reardon**  
Director

## **Estafilococo Aureus: un peligro latente**



La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura y Servicio al Consumidor de Carolina del Norte, en su afán de contribuir con el desarrollo de una mejor calidad de vida en la comunidad Hispana alerta sobre los riesgos de contraer Estafilococo Aureus.

### **La hamburguesa de Enrique**

Enrique, un adolescente Hispano de 15 años de edad sabía que volvería del cine con mucha hambre y puso a descongelar sobre el mostrador de la cocina un pedazo de carne de hamburguesa. El no sabía que descongelar la carne de este modo es muy peligroso porque la carne desarrolla bacterias.

Enrique volvió del cine tres horas más tarde, las bacterias ya habían crecido en su carne de hamburguesa, pero el no lo sabía. Y este no fue su único error. Para evitar riesgos de salud es importante lavarse las manos antes y después de cocinar, pero Enrique no sabía y al cocinar sin antes haberse lavado las manos aumentó el número de bacterias que su carne ya tenía.

Enrique recordó que es saludable comer vegetales, pero nadie le dijo que si cortas carne debes lavar la tabla que utilizaste antes de cortar en ella frutas o vegetales. Enrique no lavó la tabla y sus vegetales también se infectaron.

Como resultado de todo esto su se convirtió en una poderosa fuente de enfermedades. Enrique se contagio con la bacteria Estafilococo Aureus, estuvo seriamente enfermo durante cuatro días lo cual, entre otros males, no le permitió ir a trabajar.

## **Qué es Estafilococo Aureus?**

Estafilococo Aureus es una bacteria que forma colonias en la piel y en las mucosas del cuerpo humano. Puede causar serias enfermedades como: infecciones a la piel, infecciones a las vías urinarias, neumonía y, además de atacar los pulmones puede también atacar el corazón y el cerebro.

Estafilococo Aureus es también la bacteria que mayor infección alimenticia genera, de acuerdo con " January 7, 2000 Issue of Morbidity and Mortality Weekly Report".

## **¿Qué comidas me pueden enfermar?**

Las comidas que pueden transmitir Estafilococo Aureus son: carne y comidas que contienen carne; pollo, huevos y productos que contienen huevos; ensaladas con atún, pollo, papas y macarrones; productos de pastelería que contienen cremas, pies y chocolate éclairs; sándwich con salsas, leche, quesos, yogurt y demás productos lácteos.

## **Estafilococo Aureus en la comida procesada**

La bacteria Estafilococo Aureus muere fácilmente si cocinas a temperatura alta y también muere fácilmente si nos lavamos las manos con jabón y agua caliente y, si mantenemos las cocinas y los utensilios de cocina limpios y desinfectados, con productos de limpieza y agua caliente. Por este motivo, la presencia de la bacteria Estafilococo Aureus es siempre un indicador de suciedad.

Estafilococo Aureus puede causar severas intoxicaciones alimenticias. De hecho, ha sido la causante de muchos brotes de intoxicación por alimentos y, probablemente es responsable de muchísimos más casos de intoxicación personales y familiares que los que los registros demuestran, ya que muchas veces las personas, sobre todo Hispanas, no recurren a los servicios médicos.

## **¿Cuáles son los Síntomas del Estafilococo Aureus?**

Los síntomas más comunes son: náusea, vómito, cólicos abdominales, postración. En los casos más severos se presentan dolores de cabeza, calambres musculares y, alteraciones de la presión y el pulso sanguíneo.

## **Artritis Séptica: uno de los posibles efectos de la bacteria Estafilococo Aureus**

Septic Arthritis occurs when some type of infecting organism, most often bacteria, reaches a joint. Bacteria can get into a joint through the bloodstream, or through surgery, an injection, or injury that directly contaminates the joint.

The cause of septic arthritis in babies and young children is usually Staphylococcus Aureus.

## **How to prevent Staphylococcus Aureus**

- Wash hands thoroughly before and after all food preparation.
- Any food service worker who has skin infections should not be handling food.
- Food preparation equipment must be thoroughly washed before it is used.
- Refrigerate meats and leftovers promptly.
- Keep hot foods hot (over 140 degrees F).
- Keep cold food cold (below 40 degrees F).

For more information call Food and Drug Protection Division/NC Department of Agriculture and Costumer Services: 919-733-7366